

## Unser Grillsortiment

### Vom Schwein:

**Nackensteak** mariniert: Paprika-Pfeffer / Kräuter-Knoblauch / Bacon

**Rückensteak** mariniert: Paprika-Zwiebeln / milde Kräuter

**Grillbauch** mariniert: Pfeffer-Zwiebel

**Stielkotelett** mariniert: Paprika-Pfeffer

**Filet-Spieße** umwickelt mit Speck

**Hacksteak**

**Spare-Ribs**

**Baby Back Ribs / St. Louis Cut** bitte eine Woche vorher bestellen

**Feta-Röllchen**

**Cevapcici** (bitte einen Tag vorher bestellen)

**Schaschlik** gewürzt

**Souvlaki-Spieße** mariniert

**Räuber-Spieße** mit Speck

**Gyros-Spieße** mariniert

**Saltimbocca-Spieße** mit Salbei gefüllt (bitte einen Tag vorher bestellen)

**Hackspieße**

**Texas-Lolly** mariniertes Brät am Spieß (bitte einen Tag vorher bestellen)

**Grillfackeln**

**Ibérico-Karree**

## Vom Rind:

**Hüftsteaks** mariniert: Pfeffer-Paprika

**Entrecôte** natur

**Rumpsteak** natur

**Filetsteak** natur

**Tomahawk-Steak** von der Färse / zwei Wochen vorher bestellen

**Calypso-Spieße** Rindermantel mit Jägermett gefüllt

(bitte einen Tag vorher bestellen)

**Mediterraner Kalbs-Spieß** mit Pesto, getr. Tomaten & Rucola gefüllt

(bitte einen Tag vorher bestellen)

**Flanksteak** mindestens zwei Tage vorher bestellen

## Vom Geflügel:

**Hähnchenschnitzel** mariniert: milde Kräuter

**Putenschnitzel** mariniert: Thai-Lemon / Mango-Chilli

**Drum-Sticks** Hähnchenunterkeule

**Kikok Steaks** mit Haut

**Hähnchen Grillfackel** mariniert

(bitte einen Tag vorher bestellen)

**Hähnchen Souvlaki** mariniert

(bitte einen Tag vorher bestellen)

## Hähnchen Schaschlik

(bitte einen Tag vorher bestellen)

## Puten Schaschlik

(bitte einen Tag vorher bestellen)

## Bratwurst:

### Guder's Grillbratwurst

#### Krakauer

**Überraschungs Würstchen** Krakauer mit Speck und Käse

**Schäldarm Bratwurst** zum abziehen

#### Geflügelbratwurst

#### Grobe Bratwurst

**Afrikanische Bratwurst** Grillschnecke

**Kikok Grillschnecke** (bitte 2 Tage vorher bestellen)

#### Gyros Bratwurst

**Pecorino Bratwurst** mit Käsefüllung

**Grillies** etwas milder als unsere Grillbratwurst

## Vom Lamm:

**Lamm Kotelett** mariniert: Rosmarin-Meersalz

**Lamm Lachs** mariniert: Kräuter-Pfeffer

**Lamm Hüftsteaks** mariniert: Rosmarin-Meersalz

**Lammspieße** mit schwarzen Oliven

**Lamm Karree** mariniert: Rosmarin-Meersalz

**Lamm Keule** als Steak mit Knochen

**Lamm Filet** ab 400g (bitte 2 Tage vorher bestellen)

## Fisch:

**Gambas-Spieße** mariniert

**Lachsfilet**

## Vegetarisch:

**Bratlinge** Linsen / Hirse / Grünkern (vegan auf Vorbestellung)

**Champignons** gefüllt mit Frischkäse (bitte 2 Tage vorher bestellen)

## Beilagen & Salate:

**Thymian-Speck Kartoffeln** einen Tag vorher bestellen

**Folienkartoffeln** einen Tag vorher bestellen

**Kartoffelsalat** Hausmacher Art

**Couscoussalat** mit getr. Tomaten & Fetakäse

**Krautsalat**

**Nudelsalat** mit Kochschinken Gurke & Tomate

**Bulgursalat** mit Gurke, Paprika, Petersilie & Frühlingszwiebel

**Pesto-Nudelsalat** mit Mozzarella Kugeln

**Amerikanischer Krautsalat**

**Karottensalat** Hausmacher Art

**Hirtensalat**

**Mediterraner Nudelsalat** Farfalle, Frühlingszwiebel & getr. Tomaten

**Kartoffel-Krautsalat**

**Linsensalat**

**Tzatziki**

**Guder's Senf-Dip**

**Salsa-Dip**

**Kräuterbutter**

**Antipasti:**

**Pepper-Dews** mit Frischkäse gefüllt

**Honey-Peppers** mit Frischkäse gefüllt

**Schwarze Oliven** kernlos

**Gegrillte Zucchini** mindestens zwei Tage vorher bestellen

**Getrocknete Tomaten**

**Gambas in Kräuteröl** mindestens zwei Tage vorher bestellen

**Weinblätter mit Reis gefüllt** mindestens zwei Tage vorher bestellen

**Bruschetta**